

## SCHEDA TECNICA MONFERRATO DOC BIANCO

### FilarAlto



<b>Suolo</b>	calcareo misto a marne con strati a tratti argillosi
<b>Sistema di alleviamento</b>	Guyot
<b>Ceppi/ha</b>	5000
<b>Resa uva q.li/ha</b>	75/100
<b>Epoca vendemmia</b>	Prima metà settembre
<b>Trattamenti</b>	Rame e zolfo
<b>Pratiche in vigna</b>	Inerbimento
<b>Concimi</b>	Letame e sovescio
<b>Vinificazione e maturazione</b>	Conservazione mosto in autoclave a temperatura controllata ; fermentazione mosto in autoclave a temperatura controllata di 16-18°C.
<b>Affinamento</b>	in autoclavi di acciaio a temperatura controllata fino a imbottigliamento
<b>Grado alcolico</b>	12,5% vol
<b>Temperatura di servizio</b>	10 12° C
<b>Note di degustazione</b>	Colore giallo paglierino Profumo: fruttato, elegante, floreale e con note più sottili di erbe aromatiche. Sapore: sapido, di media struttura, di buona persistenza, ma mai troppo aggressivo
<b>Abbinamenti</b>	In accompagnamento a formaggi poco stagionati, cani bianche e fritto di pesce.

Azienda Agricola  
**C R I O L I N**<sup>®</sup>  
Via Rorisso 13  
14054 CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT)  
criolin@yahoo.it      www.criolin.it